

م ق م : ٢١٠٤/ ٢٠٠٥

كودكس : ٢١٢ / ١٩٩٩مراجعة ١/ ٢٠٠١

مسحوق دكستروز الحلوى (جلوكوز بودرة فائق النعومة)

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠ / ١٢ / ٢٠٠٥

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م٠ق٠م ٢١٠٤ / ٢٠٠٥
كودكس : ٢١٢ / ١٩٩٩ مراجعة ١/ ٢٠٠١

مقدمة :

م٠ق٠م ٢١٠٤/ ٢٠٠٥ الخاصة بـ " مسحوق دكستروز الحلوى (جلوكوز بودرة فائق النعومة) تلغى وتحل محل آخر اصدار لها عام ١٩٩٢ متماثلة فنيا مع المواصفة الدولية كودكس ١٩٩٩/٢١٢ مراجعة ١/ ٢٠٠١

قام باعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٥/٣ الخاصة بالسكاكر والحلوى ومنتجاتها ٠

مسحوق دكستروز الحلوى (جلوكوز بودرة فائق النعومة)

١- المجال

تشمل هذه المواصفة القياسية المصرية الاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الخاصة بمسحوق دكستروز الحلوى أو (جلوكوز بودرة فائق النعومة)

٢- التعريف

هو مسحوق سكر(جلوكوز- بودرة فائق النعومة) عديم ماء التبلور، أو أحادى ماء التبلور ، أو خليط منهما مع اضافة أو عدم اضافة المواد المانعة للتكتل ٠

٣- الاشتراطات الاساسية

٣/ ١ يكون السكر أبيض ناصعا خاليا من التكتل

٣/ ٢ يكون محتفظا بالطعم الحلو المميز

٣/ ٣ يكون خاليا من أية روائح غريبة ٠

٣/ ٤ يكون خاليا من الميكروبات الممرضة وسمومها

٣/ ٥ يكون نظيفا من المواد الغريبة والحشرات أو أجزائها ومخلفات القوارض

٣/ ٦ يصرح باستخدام مانعات التكتل التالية :
نشا – فوسفات الكالسيوم الثلاثية – كربونات الماغنسيوم – استيارات الماغنسيوم – ثانى أكسيد السيليكون – سليكات الكالسيوم

٣/ ٧ لاتزيد نسبة النشا على ٥ ٪ من المنتج بحيث لاتضاف أية مواد مانعة اخرى للتكتل

٣/ ٨ لاتقل نسبة المواد الصلبة الكلية فى مسحوق الدكستروز اللامائى عن ٩٨ ٪ محسوبة على أساس الوزن الجاف ٠

٣/ ٩ لاتقل نسبة المواد الصلبة الكلية فى مسحوق الدكستروز أحادى ماء التبلور عن ٩٠ ٪ محسوبة على أساس الوزن الجاف ٠

٣/ ١٠ بالنسبة لمسحوق السكر المختلط من الدكستروز اللامائى واحادى ماء التبلور تحسب على أساس نسبة اضافة كل منهما فى الخليط ٠

٣/ ١١ لاتقل نسبة السكريات المختزلة الكلية عن(٥ر٩٩ ٪) محسوبة على أساس الوزن الجاف (مكافئ جلوكوز)

٣/ ١٢ لاتزيد نسبة الرماد المكبرت على(٢٥ر ٪) على اساس الوزن الجاف ٠

٣/ ١٣ لاتزيد نسبة الزرنيخ على ١ جزء فى المليون

٣/ ١٤ لاتزيد نسبة النحاس على ٢ جزء فى المليون

٣/ ١٥ لاتزيد نسبة الرصاص على٥ر جزء فى المليون

٣/ ١٦ تكون بقايا المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الاغذية لمتبقيات المبيدات ٠

٣/ ١٧ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه ٠

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ نسبة ثانى أكسيد الكبريت فى حدود ٢٠ جزء فى المليون

٤/ ٢ لاتزيد نسبة مانعات التكتل على ١,٥ ٪ فى حالة عدم اضافة نشا

٥- العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ مسحوق دكستروز الحلوى فى عبوات مناسبة تكفل حمايته من حدوث أى تغيير فى خواصه أو فى صلاحيته للاستهلاك الادمى على أن لاتتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية المصرية

٢/٥ يراعى ماجاء بالمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ الخاصة ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الملصقة عليها وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية التى يجوز كتابتها بلغات أجنبية الى جانب اللغة العربية ٠

٥/ ١ الاضافات:

٥/ ١/ ١ يذكر نسبة النشا فى حالة اضافته

٥/ ١/ ٢ يذكر اسم مانعات التكتل بالاسم التجارى أو الاسم الكيماوى أو المادة نفسها ٠

٥/ ١/ ٣ اسم المنتج وعلامته التجارية

٥/ ١/ ٤ اسم الصنف ونوعه (دكستروز أو دكستروز أحادى ماء التبلور أو خليط منهما)

٥/ ١/ ٥ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية

٥/ ١/ ٦ فترة الصلاحية طبقا للمواصفة القياسية المصرية ٢٦١٣/ج٧ / ٢٠٠٢

٥/ ١/ ٧ اسم المستورد أو بلد المنشأ فى حالة الاستيراد

٥/ ١/ ٨ عبارة(صنع فى مصر) ٠

٦- المصطلحات الفنية

مسحوق دكستروز الحلوى .... Dextrose , powdered (icing dextrose)
مانعات التكتل .... anti - caking agents
فوسفات الكالسيوم الثلاثية.. tri - calcium phosphate
كربونات الكالسيوم.. calcium carbonate
استيارات الماغنسيوم.. magnesium stearate
ثنائى أكسيد السيليكون .... silicon dioxide , amorphous
سليكات الكالسيوم.. calcium silicate
دكستروز لامائى .... dextrose anhydrous
دكستروز أحادى ماء التبلور .... dextrose monohydrate



٧- المراجع

Codex stan ٢١٢ - ١٩٩٩ (Amd . ١ - ٢٠٠١)

الجهات التى اشتركت فى وضع هذه المواصفة

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ٥) الخاص بالسكاكر والحلوى والكاكاو ومنتجاته ، والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ٠
المعامل المركزية لوزارة الصحة
مصلحة الرقابة الصناعية
مصلحة الكيمياء
الشركة المصرية للاغذية " بسكو مصر "
غرفة الصناعات الغذائية
كلية زراعة مشتهر
معهد بحوث ووقاية النباتات (قسم النحل)
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
شركة السكر والصناعات التكاملية
المركز القومى للبحوث



﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



ES: ٢١٠٤/ ٢٠٠٥

CODEX : ٢١٢ / ١٩٩٩ (Amd . ١- ٢٠٠١)

DEXTROSE , POWDERED
(ICING DEXTROSE)

ICS : ٦٧,١٨٠,٢٠

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality